



Município de Barão de Grajaú - Ma

DIÁRIO OFICIAL

BARÃO DE GRAJAÚ – MA, DIÁRIO OFICIAL MUNICIPAL N° 160, SEXTA-FEIRA, 26 DE JUNHO DE 2020

SUMÁRIO

PORTARIA N.º 043/2020

PAGINA 01/03

PORTARIA N.º 043/2020 – GAB.PREF., 26 DE JUNHO DE 2020. Aprova protocolo específico de medida sanitária segmentada para o funcionamento de bares, restaurantes e afins, na forma em que especifica. O Prefeito Municipal de Barão de Grajaú, Estado do Maranhão, no uso das suas atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal (Art., 55, III), na forma da lei etc. CONSIDERANDO, as disposições contidas no último Decreto Estadual n.º 35.677, de 21 de Março de 2020 e Decreto Municipal n.º 004, de 16 de Março de 2020; CONSIDERANDO que, por meio da Portaria n.º 188, de 03 de fevereiro de 2020, o Ministério da Saúde declarou Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional, em decorrência da Infecção Humana pelo novo Coronavírus (COVID19), o que exige esforço conjunto de todo o Sistema Único de Saúde para identificação da etiologia dessas ocorrências, bem a adoção de medidas proporcionais e restritas aos riscos; CONSIDERANDO que a Organização Mundial de Saúde (OMS) declarou, em 11 de março do corrente ano, o estado de pandemia de COVID-19; CONSIDERANDO as deliberações do Comitê Municipal de Prevenção e Combate ao Covid-19, sugerido e orientando a adoção de medidas excepcionais para o enfrentamento da grave crise de saúde pública em decorrência da pandemia da Covid-19, a fim de evitar a disseminação da doença em âmbito municipal; CONSIDERANDO que o município de Barão de Grajaú mesmo por integrar a região do Médio Sertão, onde há poucos casos confirmados de COVID-19, mantém suas medidas por se encontrar em divisa com o Estado do Piauí, cidade de Floriano com população maior e com medidas restritivas mais rígidas; CONSIDERANDO que os municípios maranhenses devem seguir as diretrizes federais e estaduais de prevenção e combate a disseminação do COVID-19, neste caso especificamente os artigos 1º e 2º do decreto n.º 35.831 de 20 de maio de 2020; CONSIDERANDO ainda haver imprevisibilidade sobre a evolução da pandemia no Maranhão e na região

que se encontra o município de Barão de Grajaú, o que exige prudência; CONSIDERANDO que há recomendação expressa por parte do Ministério Público Estadual do Maranhão para que os gestores municipais sigam as diretrizes federais e estaduais de prevenção e combate a disseminação do COVID-19. RESOLVE. Art. 1º. Fica aprovado o protocolo específico de medida sanitária segmentada, constante do Anexo I, que deverá ser seguido para o funcionamento de bares, restaurantes e afins. Art. 2º. Fica permitido, a partir da 00h00 do dia 27 de junho de 2020, o funcionamento das atividades constantes no Anexo II, condicionadas à observância das medidas sanitárias gerais e segmentadas contidas no Decreto do Estado do Maranhão n.º 35.831, de 20 de maio de 2020, na Portaria n.º 34, de 28 de maio de 2020 e nesta Portaria. Art. 3º. O descumprimento destas medidas caracteriza a prática de infrações administrativas, previstas no art. 10 da Lei Federal n.º 6.437, de 20 de agosto de 1977, bem como do crime previsto no art. 268 do Código Penal, cabendo apuração e a aplicação das sanções previstas, na forma da Lei e do Decreto do Estado do Maranhão n.º 35.831, de 20 de maio de 2020. Art.4º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação. Dê-se ciência, registre-se, publique-se e cumpra-se. Gabinete do Prefeito Municipal de Barão de Grajaú, Estado do Maranhão, aos 26 (vinte e seis) dias do mês de junho de 2020 (dois mil e vinte). GLEYDSON RESENDE DA SILVA – Prefeito Municipal.

ANEXO I

PROTOCOLO ESPECÍFICO BARES, RESTAURANTES E AFINS. Estas atividades, além das medidas sanitárias gerais contidas no Decreto do Estado do Maranhão n.º 35.831, de 20 de maio de 2020 e Portaria do Estado do Maranhão n.º 34, de 28 de maio de 2020, inclusive no que se refere a limite de ocupação, deverão adotar as seguintes medidas: 1. MEDIDAS DE PROTEÇÃO E CUIDADOS GERAIS. 1.1. Incentivar e disciplinar a higienização com água corrente e sabão dos trabalhadores que no desempenho de suas funções manipulem alimentos com periodicidade máxima de



Município de Barão de Grajaú - Ma

DIÁRIO OFICIAL

BARÃO DE GRAJAÚ – MA, DIÁRIO OFICIAL MUNICIPAL Nº 160, SEXTA-FEIRA, 26 DE JUNHO DE 2020

duas horas e/ou sempre que manipularem novos alimentos. 1.2. O acesso ao estabelecimento deverá ser controlado afim de evitar que se formem aglomerações. 1.3. Ressalta-se que filas que ocorram dentro ou fora do estabelecimento são de responsabilidade do Estabelecimento. 1.4. Caso haja formação de filas deverá ser adotada a distância mínima entre os clientes de 2 (dois) metros, a empresa deverá sinalizar no chão a posição a ser ocupada por cada pessoa. 1.5. Nos ambientes de circulação interna deverá ser sinalizada a distância de 2 (dois) metros que um cliente deverá manter do outro. 1.6. É obrigatório que todos os clientes façam uso de proteção facial. Ficando permitida a retirada das máscaras caso o cliente for se alimentar no local e no momento da refeição. 1.7. É obrigatório que todos os trabalhadores que realizem manipulação de alimentos e/ou atendimento ao público utilizem EPI's conforme segue: luva nitrílica, óculos, avental e máscara cirúrgica. 1.8. As mesas deverão ser ocupadas no máximo por até 04 (quatro pessoas) de convívio próximo (que residam na mesma casa). Após o uso, a mesas devem ser higienizadas para ficarem disponíveis a outros clientes. 1.9. Fica proibido o serviço de self service, assim como rodízio. Adotar o atendimento em mesa ou fornecimento de marmitta e pratos individuais devidamente embalados. 1.10. Fica proibido o auto serviço de pães e similares. Caberá a um trabalhador específico servir e embalar o produto solicitado. 1.11. Intensificar a observância e atenção no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04). 1.12. Fica PROIBIDA a disponibilização de alimentos e bebidas para degustação. 1.13. Eliminar paliteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja disponibilizado dessa forma, ficando permitido apenas uso de sachês para uso individual. 1.14. Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em dispensers protegidos ou embalados e guardanapos de tecido podem ser levados ao cliente após este ter ocupado a mesa. 1.15. Toalhas de mesa devem ser trocadas a cada uso, não podendo ser aproveitadas de um atendimento para o outro. 1.16.

Cardápios, quando existentes, devem ser produzidos em materiais de fácil limpeza, materiais descartáveis e/ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente (materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro); 1.17. Possibilitar a retirada de produtos no local, através de sistema de drive-thru ou outro ponto no estabelecimento devidamente preparado. 1.18. No que se refere às entregas (delivery), o transporte das refeições prontas para o consumo imediato deverá ser realizado assim que acondicionado em equipamento de conservação e observando a temperatura para que não haja comprometimento da qualidade higiênicosanitária do produto. 1.19. Ainda no que se refere às entregas (delivery), as refeições deverão ser acondicionadas em embalagens duplas (para que o cliente, no momento da entrega, possa fazer a retirada do produto de dentro da primeira embalagem), lacradas e de material adequado ao contato com alimentos. 1.20. Disponibilizar e orientar o cliente ao pagamento on-line no momento do pedido, para evitar contato com as maquininhas de cartão no momento da entrega. Se for utilizar maquininha, optar pela função de aproximação do cartão. Se inserir a senha direto na maquininha for a única saída, ela deve estar embalada em material plástico de modo que facilite a higienização com Álcool 70% e/ou sanitizantes ou produtos antissépticos que possuam efeito similar. 1.21. Evitar aglomerações nas áreas de espera. O distanciamento entre mesas e cadeiras também deve ser adotado neste local, quando aplicável, bem como os cuidados na formação de filas e até mesmo verificação de espaços alternativos destinados à espera dos clientes, evitando a espera em pé. 1.22. O ambiente deve ter boa ventilação, mantendo portas e janelas abertas. Em caso de ambiente climatizado, garantir a manutenção de aparelhos de ar condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes. 1.23. Os resíduos provenientes dos cuidados e medidas de prevenção contra o novo coronavírus (COVID-19) devem ser enquadrados na categoria A1, conforme Resolução RDC/Anvisa nº 222, de 28 de março de 2018 (disponível:

<http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/3427425/R>



Município de Barão de Grajaú - Ma

DIÁRIO OFICIAL

BARÃO DE GRAJAÚ – MA, DIÁRIO OFICIAL MUNICIPAL N° 160, SEXTA-FEIRA, 26 DE JUNHO DE 2020

[DC 222 2018 .pdf/c5d308](#) [1db331-4626-8448-c9aa426ec410](#)). 1.24. Lavar com água e sabão os utensílios de serviço (espátulas, pegadores, conchas, etc.) a cada 30 minutos, higienizando-os completamente. 1.25. Caso o estabelecimento possua espaços exclusivos para crianças (espaços Kids), os mesmos deverão permanecer fechados. 1.26. Os trabalhadores deverão ficar atentos para evitar tocar olhos, nariz e boca durante a manipulação de alimentos e nos atendimentos do caixa. 1.27. Os trabalhadores deverão manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos. 1.28. Assim como os EPIs, a utilização de toucas também deverá ser obrigatória para todas as atividades que envolvam preparação de alimentos. 1.29. Determinar que as pessoas de grupos de maior risco, ou as que apresentarem quadro sintomático de gripe de qualquer natureza, principalmente os sintomas indicadores de Covid-19, se restrinjam à participação de reuniões no formato virtual, não estando presentes nos locais físicos. 1.30. Os estabelecimento deverá limitar o ingresso de pessoas, a fim de que a lotação não ultrapasse 50% (cinquenta por cento) de sua habitual capacidade física, devendo, para tanto, reduzir a quantidade de cadeiras ou bancos existentes, para a metade ou realizar marcações nos assentos ou no solo, de forma a orientar o distanciamento, assim como evitar a permanência de pessoas de pé. 1.31. Ficam proibidas atrações musicais, culturais e de qualquer tipo que promovam aglomeração ou movimentação, até nova deliberação dos órgãos sanitários. 2. HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO. 2.1. Os Bares e Restaurantes deverão seguir os seguintes horários: a. Almoço – Das 11h às 15h; b. Lanches – Das 10h às 00h; c. Jantar – das 18h às 00h. OBSERVAÇÃO: Este protocolo não descarta as demais normas legais e sanitárias vigentes relacionadas aos serviços de bares, restaurantes e padarias, devendo ser adicionado como documento sanitário de orientação em virtude da COVID-19.

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Rua Seroa da Mota, 414, Centro – Fone: (89)
3523 1158

CEP: 65.660-000 – Barão de Grajaú – MA

Site: www.baraodegrajau.ma.gov.br

Gleydson Resende da Silva

Prefeito

Manoel do Carmo Aires

Secretário Municipal de Administração

**Instituído pela Lei Municipal nº 111/2017, de
15 de março de 2017**